

食の安全・安心にかかわる最近の話題11

輸入食品の監視体制の概要および最近の動向

Overview of Imported Food Monitoring System and Recent Topics

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課
輸入食品安全対策室

は、現行の監視体制の再評価や必要な情報の収集等に努める必要があると考えます。

はじめに

わが国の食糧自給率は、農林水産省が公表している「平成30年度食糧需給表」によると、37%（供給熱量ベースの総合食糧自給率）となっており、熱量ベースで63%を国外に依存する状況となっています。わが国に営業等を目的として食品等（食品、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃをいう、以下同じ。）を輸入しようとする場合には、食品衛生法に基づき厚生労働大臣に届出を行う必要がありますが、この届出件数については、年々増加の一途をたどっています。このため、輸入食品の監視について

I. 輸入食品の現状について

食品等の輸入届出件数と重量の推移を図1¹⁾に示しています。届出件数は年々増加傾向にあるが、重量はほぼ横ばい状態となっています。これは、わが国での食生活の変化や嗜好の多様化等に応じて、高付加価値食品の輸入が増加するなど、従前の原材料を大量に輸入し、国内の工場加工するといった形態から、輸出国において最終製品にまで加工した食品を輸入する形態にシフトして来ているものと考え

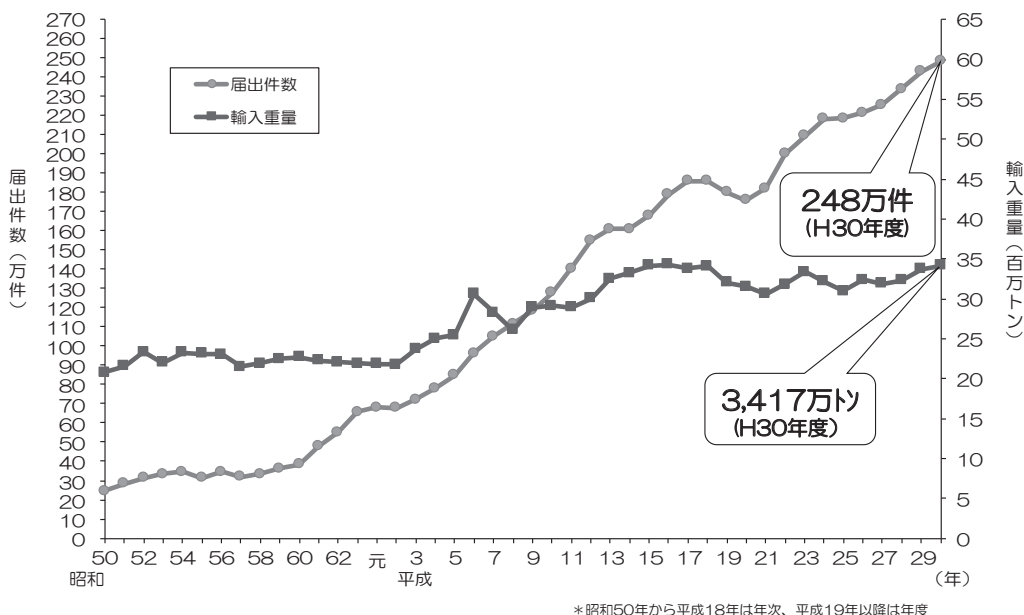


図1 食品等の輸入届出件数・重量推移

出典：「平成30年度輸入食品監視統計」・図1年別輸入・届出数量の推移（厚生労働省）
(<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf> 文献1)より)

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課
輸入食品安全対策室
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

Office of Import Food Safety
Food Inspection and Safety Division
Pharmaceutical Safety and Environmental Health Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
(1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, 100-8916 Japan)

られます。また、近年、飲食用器具容器等の輸入が増加しており、これも届出件数の増加に寄与していると考えられます。

平成30年度の品目群別の輸入の状況（輸入重量ベース）について図2²⁾に示しています。この図を見ると、農産食品及び農産加工食品の輸入重量が全輸入重量の約7割を占めていることが見て取れま

す。具体的な内容を確認すると、先に引用した食糧需給表に示されている品目別自給率が低い、大豆やトウモロコシ、小麦などの穀物類が大量に輸入されており、その大部分を占めています。

平成30年度の主な食品別輸入重量上位5か国について、図3および図4³⁾に示しています。牛肉、豚肉および鶏肉などの畜産食品は、米国やブラジル

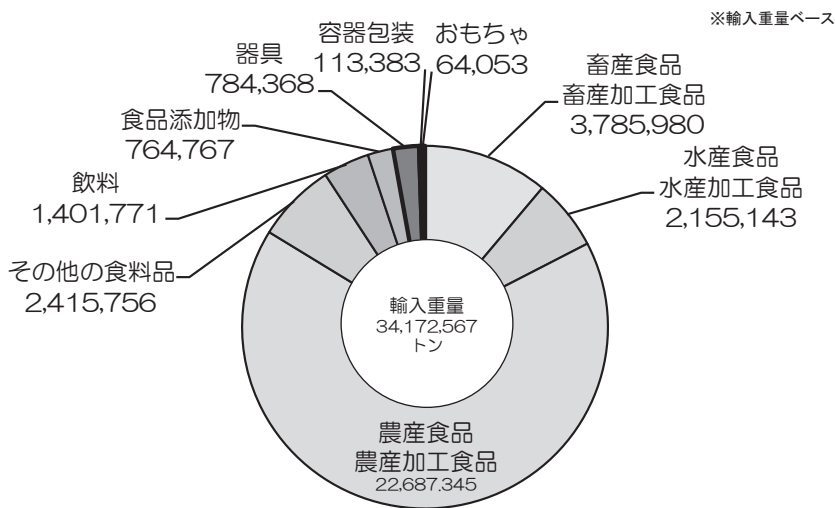


図2 品目群別 食品等の輸入の状況 (平成30年度)

出典：「平成30年度輸入食品監視統計」. 図3 品目分類別輸入重量の構成 (厚生労働省) (<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf> 文献2) より

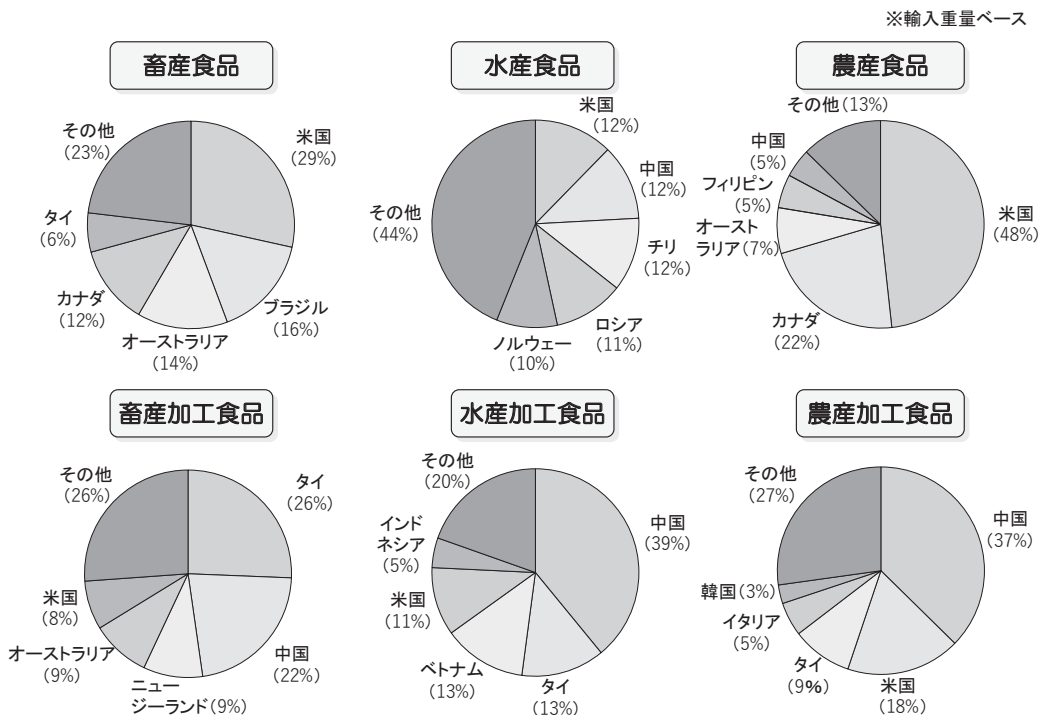


図3 食品別輸入量上位5か国 ①

出典：「平成30年度輸入食品監視統計」. 品目別上位5ヶ国 (重量ベース) の届出・検査・違反状況 (厚生労働省) (<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf> を基に作成。文献3) より

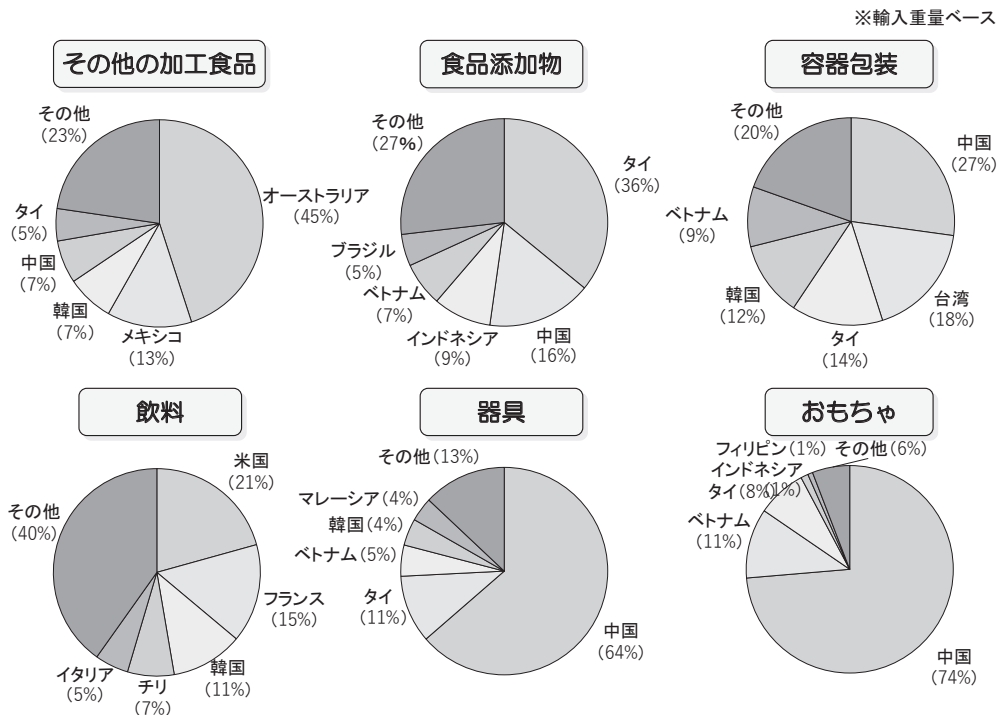


図4 食品別輸入量上位5か国②

出典：「平成30年度輸入食品監視統計」. 品目別上位5ヶ国(重量ベース)の届出・検査・違反状況(厚生労働省) (<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf>を基に作成。文献3)より)

から多く輸入されています。畜産加工食品には、ソーセージや生ハムなどの食肉製品やナチュラルチーズなどの乳製品の他、はちみつ等が含まれています。水産食品は、いわゆる鮮魚介類(冷蔵、冷凍を含む)であり、全世界さまざまな国から輸入されています。また、水産加工食品には、切り身やむき身、調理加工されたものが含まれており、中国やタイ等から多く輸入されています。

農産食品としては、先にも言及したとおり、大豆やトウモロコシ、小麦などが大量に輸入されており、それらの主要な生産国である米国が半数を占めています。農産加工品には、野菜や果実の冷凍食品を始めとした調理加工済みの食品や、ハーブや香辛料等が含まれており、その約4割が中国から輸入されています。また、その他の加工食品には、調理加工済みの冷凍食品や、植物油、菓子類などが含まれています。

これらの数値については、より詳細な情報を厚生労働省ホームページ(監視指導・統計情報：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html)にて毎年度公表していますが、輸入の上位国については、近年大きな変化は見られていません。

II. 輸入食品対策の基本的な考え方および輸入食品の監視体制について

食品安全基本法(平成15年法律第48号)第4条において、食品の安全性の確保は、必要な措置が国の内外における食品供給の行程の各段階において適切に講じられることにより行われなければならないとされています。

この観点から、厚生労働省においては、「輸出国段階」、「輸入時段階」および「国内流通段階」の3段階に分け、輸入食品等の安全性確保に係る措置(図5)⁴⁾を講じているところであり、以下に各段階における具体的な取り組みについて紹介します。

1. 輸出国対策

輸入食品の場合、当然のことながらその製造については海外で行われており、国内での食品製造とは状況が異なっていることが前提となっています。このため、厚生労働省においては、輸出国の生産段階における食品衛生法違反を防止するため、輸出国における衛生管理対策の推進を図っています。

具体的には、まず、わが国の食品衛生法規につい

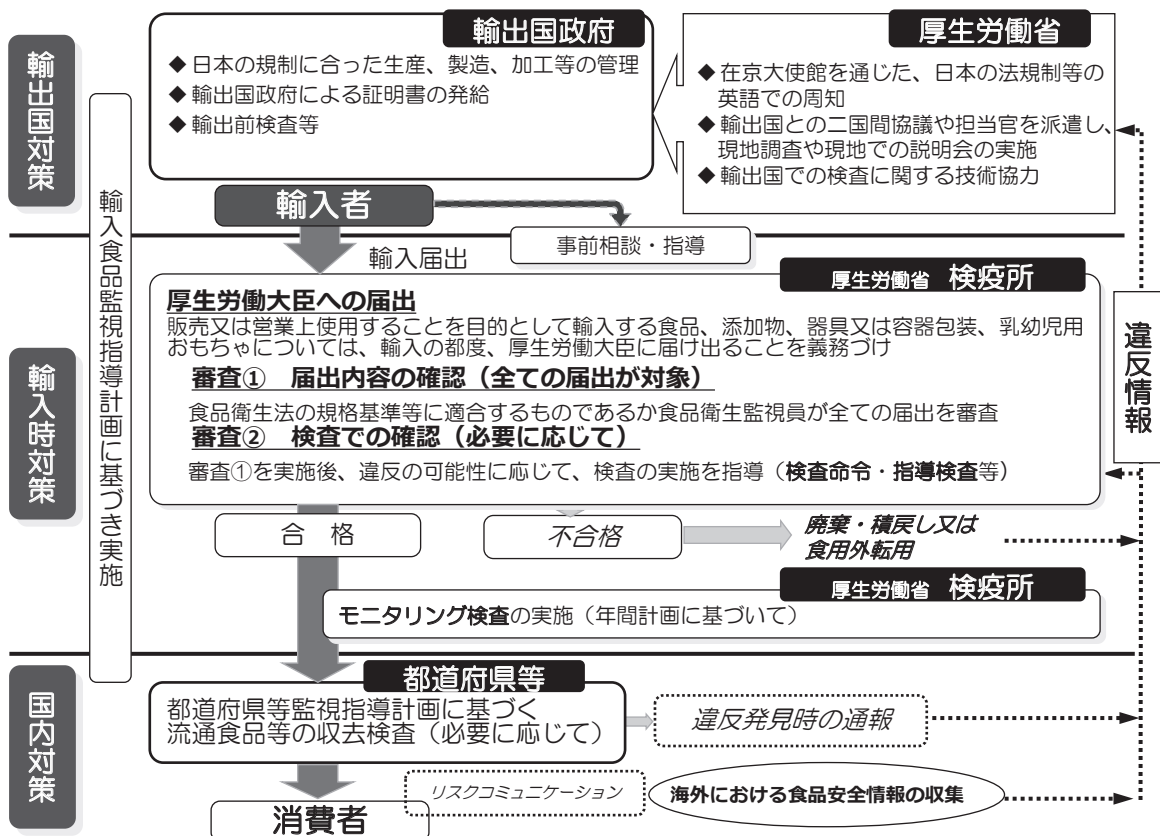


図5 輸入食品等の安全性確保に係る措置の概要

出典：「輸入食品の安全性確保の取組み～令和2年度輸入食品監視指導計画（案）、最近の食品衛生行政の動きについて～」、監視体制の概要（厚生労働省）（<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000590632.pdf> 文献4）より

て説明すると共に、輸入食品監視指導計画に基づく実際の検査実施時の考え方や取り組みについて説明を行っています。これは、残留農薬や添加物等を始めとした食品の規格や基準値は各国で異なるため、日本の食品衛生法や輸入時の監視体制について理解いただき、わが国の法規制に適合した食品を輸出してもらうために実施しているものです。

次に、輸入通関時に法違反が認められた食品や食品衛生法違反の可能性が高いと判断されたため検査強化等を実施している食品等について、当該食品の違反情報を提供するとともに、違反原因の究明や再発防止対策を講じるよう要請しています。また、同一の国から輸出される同一の食品で、違反が繰り返し発見された場合、食品衛生法第8条および第17条に基づく包括的輸入禁止措置の対象となり得ることから、そのようなことが発生しないよう輸出国に対して衛生管理状況を確認するとともに、改善対策をとるよう要請しています。なお、包括的輸入禁止措置は、人の健康を損なうおそれの程度等を勘案して、必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審

議会の意見を聞いたうえで、輸入禁止等の措置を講じることとされています。

また、輸出国における対日輸出食品の衛生管理対策を推進するため、違反事例の多い国等に、厚生労働省から職員を派遣し、現地調査を実施しています。現地調査においては、輸出国政府における日本向けに食品等を輸出する事業者の管理・監督方法の確認や、実際に食品輸出に関係する農場や加工工場、検査施設などを視察し、使用農薬等の管理状況や検査体制について調査を実施しています。また、現地調査の際に、輸出国政府関係者や食品等事業者を対象として、日本の法規制等について周知するためのセミナーや説明会も実施しています。

さらに、技術協力等の一環として、日本から食品検査の専門家を派遣したり、輸出国から食品検査担当官を受け入れて、安全管理体制や試験検査等に関する技術協力を行ったりしています。

2. 輸入時対策（水際対策）

先にも述べましたが、販売の用に供し、または営

業上使用する食品、添加物、器具または容器包装等を輸入しようとする者は、食品衛生法第27条の規定に基づき、輸入の都度厚生労働大臣への届出が義務づけられています。届出された食品等は、各海空港に設置された検疫所において、食品衛生法への適合について審査を実施しています。

平成31年4月現在、この輸入届出を受け付ける窓口が全国32か所に設置されており、各検疫所に所属する食品衛生監視員が原材料や添加物、製造方法等が食品衛生法に適合しているかなどの審査を行っています。また、食品衛生監視員は、届出された食品等や類似する食品等の過去の輸入状況や、違反状況、健康被害が発生した際のリスクの大きさ等を勘案し、輸入者に対し必要な調査を指示したり、検査実施を指導したりしています。この検査については、そのリスクに応じてさまざまに実施されているが、それぞれの検査の概要について以下に示します。

1) 指導検査等

農薬や添加物等の使用状況や同種の食品の違反情報等を参考として、輸入者の自主的な衛生管理の一環として、国が輸入者に対して定期的な（初回輸入時を含む）実施を指導する検査等。

2) モニタリング検査

多種多様な輸入食品について、食品衛生上の状況について幅広く監視し、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講じることを目的として、国が年間計画に基づいて実施する検査。国が費用負担を行い、検査結果の判明を待たずに輸入可能。

3) 命令検査

自主検査やモニタリング検査、国内での取去検査等において法違反が判明するなど、法違反の蓋然性が高いと考えられる食品等について、輸入者に対し、輸入の都度、検査の実施を命じる検査。輸入者が費用負担し、検査結果判明まで輸入不可。

このような検査を通じ、残留農薬の基準値超過や指定外添加物の使用など、食品衛生法への不適合が認められた場合には、当該食品の輸入者に対し、輸入しようとする食品等の廃棄、積み戻しまたは食用外への転用の措置を指示することとなります。

また、届出件数が多い検疫所を中心に、輸入しようとする食品に関する法規制や、その食品に使用されている原材料や添加物、製造方法等について、輸入前に相談を行うための輸入食品相談指導室という

相談専門の窓口を設けており、輸入者からの相談を無償で受け付けています。平成30年度の相談件数は約2万件、その内相談時に判明した食品衛生法違反該当件数は384件でした。これを、輸入時に判明した違反率と比較すると、輸入時は0.03%、輸入前指導時は1.85%であり、輸入前指導が法違反に該当する食品等の輸入を効果的に防止していることが読み取れます。輸入者においては、違反食品の未然防止の観点から、輸入食品相談指導室を大いに活用いただきたいと思います。

3. 国内対策

輸入後の国内流通段階においては、都道府県、保健所を設置する市および特別区（以下「都道府県等」という。）が、都道府県等監視指導計画に基づき監視指導を行っています。万一、輸入通関後に食品衛生法に違反する食品等が発見された場合には、厚生労働省、検疫所および都道府県等は連携を図り、輸入者による回収等が適確かつ迅速に行われるよう措置を講ずるよう監視指導計画に定めています。

また、食品等の安全に関するリスクコミュニケーションとして、監視指導計画の内容、監視指導の状況等について消費者、事業者等へ情報提供を行い、食品等の安全性に関する取組および認識について相互理解が深まるよう努めています。

その他、海外における食品安全情報について、日々情報収集を行っています。輸入食品等に起因する健康被害の情報があった場合には、被害拡大防止の観点から、速やかに、原因食品の輸入実績の有無等を確認するとともに、以後、輸入される食品等については検疫所に対し、国内流通している食品については都道府県等に対し、検査等の必要な措置を講じるよう対応しています。

Ⅲ. 行政処分

食品衛生法第55条第2項に基づき、食品の安全性の確保の観点から、法違反を繰り返す輸入者、法違反により健康被害を発生させ、若しくは発生させるおそれを生じさせた食品等の輸入者などに対し、法違反の原因の改善および再発の防止措置を講じることを目的として、輸入者の営業の禁停止処分を行うことができることとなっています。

平成 30 年度においては、食品衛生法に基づく届出における違反率が 5% 以上の状況にあることが確認された 13 の輸入者に対し、法 55 条第 2 項に基づく指導を行ったところです。法違反となった原因は、残留農薬の基準値超過、指定外添加物の使用等さまざまですが、同様の法違反を繰り返す場合、法違反の原因究明および改善対策が適切でないと推測できます。そのため、輸入者に対し、食品等を輸入する際の衛生管理について再度見直しを行い、違反の再発防止対策を講じることを指導するとともに、その内容について適切であるか指導を行いました。その結果、各輸入者において適切な原因究明および改善対策が改めて講じられたことが確認できたため、平成 30 年度においては輸入者の営業の禁停止処分は行われていません。

IV. 輸入食品監視指導計画

食品衛生法第 23 条第 1 項に基づき、厚生労働大臣は、毎年度、食品等の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画（以下、「輸入食品監視指導計画」という。）を定めることと規定されています。これは、国が輸入食品等や輸入者に対する監視指導を重点的、効果的かつ効率的に実施することを推進し、輸入食品等の一層の安全性確保を図ることを目的としているものであり、生産地の事情その他の事情から見て重点的に監視指導を実施すべき項目に係る事項、輸入を行う業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導事項、その他監視指導の実施のために必要な事項について定めています。

監視指導計画は、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）に基づき、リスクコミュニケーションの実施およびパブリックコメントの募集を経て毎年度策定を行っています。

平成 31 年度の監視指導計画においては、これまでの対策をさらに進めるとともに、今後の輸入動向等を踏まえた長期的な課題等も踏まえ、特に以下の措置を重点的に講じています。

1. 貨物確認検査の推進

輸入者による自主管理を促進するため、初めて輸入される食品等および食肉、水産物等の輸出国での

衛生管理が特に重要な食品を中心に、輸入届出の内容と実際の貨物の同一性を確認する検査（以下「貨物確認検査」という。）を引き続き積極的に実施します。

2. 輸出国段階における衛生管理対策の推進

今後、改正食品衛生法の施行により、HACCP に基づく衛生管理が求められることとなる食肉、食鳥肉等について、当該衛生管理の導入状況調査を含む輸出国の制度調査を計画的に実施し、輸出国政府および畜場等における HACCP に基づく衛生管理に関する情報収集および周知を行います。

また、包括的および先進的な環太平洋パートナーシップ協定（CPTPP）および日 EU 経済連携協定を含む経済連携協定等を踏まえ、諸外国の食品衛生に係る情報の収集およびわが国の輸入食品の安全性確保対策について情報提供を行います。

国内における輸入食品等に起因する健康被害の発生（養殖ひらめのクドア・セブテンブククタータ等）について、都道府県等と連携し国内における発生状況の把握に努めるとともに、輸出国における衛生管理対策の強化の推進を図ります。

3. 輸入者への自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項

輸入者に対する輸入前指導を一層推進し、検疫所間において輸入前指導内容の情報共有を図り、法違反食品等の輸入の未然防止に努めます。また、輸入者に対し、製造工程、原材料等に変更がないことの確認など、輸入届出の内容と実際の貨物が同一であるかの確認に努めるよう一層の指導を行います。

器具・容器包装にあつては、改正食品衛生法の公布により、政令で定める物質については、安全性を評価した物質のみを使用可能とするポジティブリスト制度が導入され、公布の日から起算して 2 年以内に施行されます。制度の検討状況を踏まえ、輸入者に対し、情報提供を行うとともに、必要な衛生管理に努めるよう指導することとしています。

4. 関係者相互間の情報および意見の交換（リスクコミュニケーション）の推進

輸入食品等の監視指導に国民からの意見等を反映させるとともに相互理解を深めることにより関係者

間の信頼関係を構築することを目的として、意見交換会等を実施し、輸入食品等に関するリスクコミュニケーションの推進に一層努めます。

本計画に基づき実施された輸入食品の監視指導結果については、毎年度取りまとめ公表しているところであり、平成30年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果 (https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_06415.html) については、令和元年8月28日に公表されました。この監視指導結果を確認することで、各国の状況を把握することができることから、食品等事業者においては参考にしていただきたい情報と考えます。

なお、令和2年度の輸入食品監視指導計画については、令和2年3月末に公表される予定です。策定にあたり、令和2年1月に東京で、同年2月に大阪で「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」を実施し、現在パブリックコメントの募集が終了したところです。来年度の輸入食品における監視指導のあり方を示すもののため、公表された際にはご確認いただければと思います。

V. 平成30年度輸入食品監視指導結果について

平成30年度において、わが国に販売または営業の目的で輸入された食品、添加物、器具、容器包装および乳幼児用おもちゃ(以下「食品等」という。)は、輸入届出件数で2,482,623件、重量で3,417万トンでした。輸入届出のうち、206,594件に対して検査を実施し、このうち780件(延べ813件)に法違反が確認され、積み戻しや廃棄等の措置を講じました。これは届出件数の0.03%に相当します。

違反の条文別内訳は、法第11条違反(食品の成分規格(微生物、残留農薬、残留動物用医薬品)、添加物の使用基準等)が480件、法第6条違反(アフラトキシン等の有害・有毒物質の付着等)が229件、法第18条違反(器具又は容器包装の規格)が36件、法第10条違反(指定外添加物の使用)が30件、法第9条違反(食肉の衛生証明書の不添付)が4件、おもちゃの規格に係る法第62条(準用規定)違反が1件でした。

前年度の監視結果と比較すると、届出件数が約5万件、重量で42万トンの増加、それに伴う検査実

施件数の約6千件の増加に対し、違反件数は42件の減少でした。これは、輸入食品監視指導計画に基づく輸入食品の安全性確保が適切になされた結果であると考えます。食品等事業者においては、今後も自主的な衛生管理の実施について取り組み、違反食品等の輸入の未然防止に努めていただきたいと思います。

VI. 最近の輸入食品に係る動向(今後の課題)

1. 食品衛生法改正について

平成30年6月に改正食品衛生法が公布され、一部の規定を除き、公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日に施行されることとなっています。改正の内容は大きく分けて次の7つとなっています。

- ・広域的な食中毒事案への対策強化
- ・HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ・特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集
- ・国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規則の整備
- ・営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- ・食品リコール情報の報告制度の創設
- ・輸入食品の安全性確保、食品輸出関係事務に係る規定の創設等

次に、輸入食品に関連する事項についてその概要を以下に説明します。

1) HACCPに沿った衛生管理の制度化

輸出国において検査や管理が適切に行われた旨を確認し、輸入食品の安全性を確保するため、輸入食品に対してもHACCPに基づく衛生管理を求めるものです。今回の改正においては、一部の食品(獣畜および家きんの肉および臓器)に対しHACCPに基づく衛生管理を要件としています。現在、当該衛生管理の導入状況調査を含む輸出国の制度調査を実施していますが、HACCPに基づく衛生管理は既に多くの国において実施されていることから、実際の取扱いについて大きな影響はないものと考えています。

なお、要件を満たす国および施設については、今後告示にて示す予定としています。

2) 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規則の整備

食品用器具および容器包装について、安全性が評価された物質以外は使用を原則禁止する仕組み（ポジティブリスト制度）を導入することとしました。同制度はまず、合成樹脂を対象に導入され、輸入品を含む器具・容器包装の同制度への適合性を確認するための事業者間の情報伝達を含めた制度となります。今後、ポジティブリストに掲載する物質については告示にて示す予定としています。

ポジティブリスト制度は令和2年6月より適用されるため、合成樹脂を使用した器具または容器包装を取扱う輸入事業者においては、制度への適合性の確認を進めていただければと思います。

なお「食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会」において、ポジティブリスト未掲載等の物質であっても、施行時に既に流通していることが確認できるものであれば一定期間使用可能とする経過措置期間を設定することが検討されているのでご留意いただきたいと思います。

3) 輸入食品の安全性確保、食品輸出関係事務に係る規定の創設等

衛生管理の実施方法により食品衛生上のリスクが左右される食品の輸入にあっては、その管理状況等がわが国と同等もしくはそれ以上であることを輸出国政府が証明する衛生証明書の添付を要件とすることとしています。従前より、獣畜および家きんの肉及び臓器ならびに厚生労働省令で定めるこれらの製品については、食品衛生法第9条に基づき、輸出国による衛生証明書を添付することとしています。獣畜の乳および乳製品についても、食肉等と同様に、輸出国の政府機関によって発行され、かつ、疾病にかかった等の獣畜の乳等でない旨等を記載した証明書を添付したものでなければ、これを食品として販売の用に供するために輸入してはならないこととしています。

また、輸出国において適切な検査や管理が行われた旨を確認するため、一部の水産食品（生食用かきおよびフグ）にあっては、輸出国の政府機関によって発行された証明書またはその写しを添付したものでなければ、販売の用に供するために輸入してはならないこととなっています。

詳細については、令和元年11月7日厚生労働省

令第68号にて示しているため、そちらを参照願います。

2. BSE 対策について

牛海綿状脳症（BSE）は、Bovine（牛の）Spongiform（海綿状の）Encephalopathy（脳症）の略称で、牛に起こる病気です。BESの原因である異常プリオンたんぱく質を人が摂取することで変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）が発生すると考えられていることから、各国において、異常プリオンたんぱく質が蓄積する、牛の脳、脊髄、回腸などの特定危険部位を食品として利用することが法律で禁止されています。

BSEの発生を受け、BSE発生国等から輸入される牛肉等については、輸入禁止の措置等を講じており、近年は、国内外のBSEリスクが低下したことを踏まえ、輸入再開の要請があった国について、食品安全委員会に食品健康影響評価結果を諮問した上で、両国間で合意した対日輸出プログラムに基づき輸入を再開しています。近年では、食品安全委員会によるリスク評価結果および現地調査により対日輸出認定施設における分別管理が徹底されていることを確認したことから、平成31年1月に英国からの輸入を解禁し、令和元年5月にアイルランド、カナダおよび米国産牛肉の輸入時に係る月齢制限を撤廃しました。

なお、従来BSE発生リスクが低いとされていた国々については、BSEが発生した際の混乱を未然に防止する観点から、わが国で特定危険部位（SRM）に指定されている部位の輸入を控えるように輸入者への指導を行っています。

おわりに

熱量ベースで63%の食品を国外に依存するわが国において、輸入食品の安全性確保は重要な課題である。その供給量の多さからか、輸入食品の安全性については近年消費者の関心も高くなっています。

今回、厚生労働省における輸入食品の監視体制の概要および最近の輸入状況について述べましたが、今後、さらなる食のグローバル化が進むことを見据え、輸入食品の安全性確保について適切な取り組みを推進すると共に、輸入食品の安全性確保について、

消費者、事業者へ情報提供を行い、相互理解が深まるよう努めていきたいと考えています。

文 献

- 1) 厚生労働省,「平成30年度輸入食品監視統計」. 図1 年別輸入・届出数量の推移
<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf>(引用2020/4/24)
- 2) 厚生労働省,「平成30年度輸入食品監視統計」. 図3 品目分類別輸入重量の構成
<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf>(引用2020/4/24)
- 3) 厚生労働省,「平成30年度輸入食品監視統計」. 品目別上位5ヶ国(重量ベース)の届出・検査・違反状況
<https://www.mhlw.go.jp/content/000541097.pdf>(引用2020/4/24)
- 4) 厚生労働省,「輸入食品の安全性確保の取組み～令和2年度輸入食品監視指導計画(案)、最近の食品衛生行政の動きについて～」. 監視体制の概要
<https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000590632.pdf>(引用2020/4/24)